

L'AGRICULTURE ET L'AGROALIMENTAIRE

AU RENDEZ-VOUS *de l'avenir*

VERS UN SYSTÈME AMÉLIORÉ D'INSPECTION DES ALIMENTS



LES RÉALISATIONS DU GOUVERNEMENT DU CANADA DANS LE SECTEUR DE L'AGRICULTURE

Agriculture et Agroalimentaire Canada
Agriculture and Agri-Food Canada
Canada



Le Canada possède l'un des meilleurs systèmes de réglementation et d'inspection des aliments au monde. Les consommateurs canadiens n'ont aucun doute quant à la salubrité des aliments qu'ils achètent. Nos partenaires commerciaux partagent cette confiance, ce qui donne aux produits agroalimentaires canadiens un accès privilégié aux marchés internationaux.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) contribue à l'hygiène humaine, végétale et animale en inspectant les produits agroalimentaires pour assurer leur conformité aux règles de salubrité. L'Agence surveille aussi la classification des produits à l'égard des facteurs d'importance économique que sont le rendement et la qualité, ainsi que la conformité aux règles d'étiquetage des aliments et de protection des consommateurs contre les déclarations trompeuses et les fraudes.

Lutte contre les maladies des animaux et des végétaux

La qualité marchande des produits agroalimentaires canadiens est accrue du fait que les animaux et les plantes du Canada sont exempts de maladies et de parasites dangereux en provenance de l'étranger, ce qui confère au pays une réputation enviable. L'Agence soutient et gère les programmes de lutte contre les maladies et les ravageurs, accordant la priorité à ceux qui servent le mieux le public, comme l'inspection des importations et la mise en quarantaine pour prévenir l'entrée au Canada de maladies exotiques et de ravageurs dangereux, et enrayer ou éradiquer ceux qui réussissent à pénétrer. L'Agence s'attache aussi à prévenir, enrayer et éradiquer les ravageurs et les maladies des plantes et des animaux d'origine intérieure qui présentent un danger pour l'économie ou la santé humaine.

Inspection scientifique

Dans le domaine de l'hygiène et de la salubrité, on s'efforce d'harmoniser les normes internationales et nationales. L'Agence favorise l'utilisation des nouvelles technologies scientifiques comme le système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) qui mise sur la prévention pour améliorer les méthodes d'inspection établies. Les systèmes HACCP sont reconnus à l'échelle internationale comme le moyen le plus efficace de corriger les problèmes avant et durant la transformation, plutôt qu'après. Le gouvernement encourage tous les établissements sous réglementation fédérale à adopter l'approche HACCP, en appliquant un Programme

d'amélioration de la salubrité des aliments d'une durée de cinq ans. Les inspecteurs ont été formés pour aider les entreprises à élaborer leurs propres plans HACCP et vérifier et surveiller les systèmes appliqués par l'industrie.

Le gouvernement du Canada a versé environ 11 millions de dollars pour aider les petites et moyennes entreprises sous réglementation fédérale à mettre en oeuvre des protocoles HACCP. Cette initiative misera sur les réussites comme celle de Caravelle Foods, de Brampton en Ontario. L'usine de transformation Caravelle Foods devenait récemment le premier établissement sous réglementation fédérale à mettre en place un système HACCP entièrement opérationnel au Canada.

Les responsables du programme fédéral d'inspection de la volaille s'apprêtent à intégrer les principes HACCP au processus d'améliorations continues dans le cadre du programme scientifique du Projet de modernisation de l'inspection de la volaille (PMIV).

Biotechnologie

Le développement récent des nouveaux produits prometteurs, issus de la biotechnologie, ont accentué la nécessité de disposer de nouveaux règlements. Les règlements modifiés en vertu de la Loi canadienne sur la protection de l'environnement, de la Loi relative aux aliments du bétail, de la Loi sur les semences, de la Loi sur les engrais et de la Loi sur la santé des animaux découlent d'une approche uniformisée et prévoient une évaluation sanitaire et environnementale des nouveaux produits de la biotechnologie avant leur mise en marché.

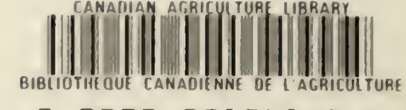
Le cadre fédéral de réglementation de la biotechnologie évite les chevauchements en recourant aux dispositions législatives et réglementaires établies en vue de mieux définir les responsabilités, tout en maintenant des critères rigoureux pour la protection de la santé humaine et de l'environnement.

Agence canadienne d'inspection des aliments

Le gouvernement fédéral a mis en place récemment l'Agence canadienne d'inspection des aliments afin de regrouper les services d'inspection et d'hygiene des animaux et des végétaux d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, de Santé Canada et de Pêches et Océans Canada.

La première étape a été franchie le 1er juillet 1996, lorsque les responsabilités en matière d'inspection des aliments de Santé Canada ont été transférées à





Agriculture et Agroalimentaire Canada. La DGPIA s'occupe actuellement des rappels d'aliments et de la gestion des situations d'urgence liées à la salubrité des aliments, en attendant que l'ACIA devienne opérationnelle.

En avril 1997 le personnel d'inspection de Pêches et Océans Canada s'est joint aux inspecteurs d'AAC et de Santé Canada pour former la nouvelle Agence canadienne d'inspection des aliments.

La nouvelle agence unique est chargée de définir la réglementation sur l'hygiène des animaux et des végétaux et sur la qualité des aliments. L'adoption des normes relatives à la sécurité des aliments et la vérification de l'application des règlements en la matière relèvent de Santé Canada.

Grâce à la l'ACIA

Les Canadiens pourront compter sur le maintien de normes de sécurité exigeantes et sur une application stricte des règlements sur la salubrité des aliments. Le regroupement des services en un organisme unique facilite les rapports de l'industrie, des provinces et des consommateurs avec le gouvernement du Canada au chapitre de l'inspection des aliments. Pour l'industrie agroalimentaire, la nouvelle agence devrait entraîner une amélioration de l'efficacité et de l'efficience des services d'inspection et de mise en quarantaine, et ainsi améliorer notre compétitivité tant au pays que sur les marchés internationaux.

L'ACIA garantit une meilleure utilisation des ressources. À compter de l'exercice 1998-1999, l'élimination du chevauchement administratif et du dédoublement entre ministères devrait permettre des économies de 44 millions de dollars par année sans compromettre la solide réputation du Canada pour la qualité et l'efficacité de son système d'inspection des aliments.

Système canadien de l'inspection des aliments

Des représentants du fédéral et des provinces travaillent à l'élaboration d'un Système canadien de l'inspection des aliments (SCIA) intégré afin d'améliorer l'efficacité et l'efficience du régime d'inspection des aliments.

Quelque 77 lois fédérales, provinciales et territoriales et leurs règlements d'application régissent les aliments au Canada. Il s'agit autant de règlements généraux s'appliquant à tous les produits que d'exigences réglementaires précises, comme les normes visant un produit particulier ou des normes opérationnelles spéciales s'appliquant à un produit ou un secteur de l'industrie.

Un régime fédéral-provincial tablera sur les avantages de la nouvelle Agence canadienne d'inspection des aliments afin de simplifier la régie de la sécurité alimentaire et l'accès au marché tout en respectant les compétences respectives des gouvernements. On vise l'harmonisation des normes, la formulation d'une base législative commune et l'application de principes de gestion du risque, afin d'uniformiser davantage les méthodes d'inspection et de vérification de la production et de la transformation des aliments, pour l'ensemble des gouvernements et des produits.

Les travaux visant l'adoption d'un code national sur les produits laitiers vont bon train et le SCIA travaille toujours à l'établissement de codes qui régiraient d'autres produits, par exemple, dans les secteurs de la viande, de la volaille et du poisson, du transport des aliments et des établissements de vente au détail d'aliments.

Révisée, avril 1997. Publié par :
Direction générale des communications,
Agriculture et Agroalimentaire Canada

Pour publications ou renseignements : Agriculture et Agroalimentaire Canada

Édifice Sir-John-Carling,
930, avenue Carling,
Ottawa (Ontario) Canada K1A 0C5

TÉL. : (613) 759-1000 TÉLÉC. :
(613) 759-6726 Courrier électronique :
Pirs@em.agr.ca Internet :
http://www.agr.ca

Publication 1931F
n° de catalogue A22-165/5-1997F
ISBN 0-662-82048-7

On peut accéder au SEIAC :

- Par le World Wide Web à : http://www.agr.ca
- Par Telnet : www.agr.ca (login:guest)
- Par babillard électronique (modem de 14,4) : 1-800-234-4410 ou (613) 759-1100
- Par le système de réponse automatique par télécopieur/téléphone : 1-800-234-2222 ou (613) 759-6650
- En appelant le comptoir d'aide du SEIAC : 1-800-410-7104

Service canadien de l'information rurale
Téléphone : 1-888-757-8725
Télécopieur : (613) 759-6643
Courrier électronique : cris@em.agr.ca
Internet : http://www.agr.ca/policy/cris

Réseau Info Agro-Export
Internet : http://atn-riae.agr.ca

Imprimé avec des encres végétales.

Also available in English under the title *Improving Food Inspection*